

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Я.А. Омелянович

« 08 » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ»**

**ЧАСТЬ 1. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

|   |   |
|---|---|
| Укрупненная группа:                             | 38.00.00 «Экономика и управление»   |
| Программа высшего профессионального образования | «Бакалавриат»   |
| Направление подготовки:                         | 38.03.07 «Товароведение»  |
| Профили:  | «Товароведение продовольственных товаров<br>и коммерческая деятельность»<br>«Товароведение непродовольственных<br>товаров и коммерческая деятельность»<br>«Товароведение и экспертиза в таможенном<br>деле» |
| Факультет                                       | Маркетинга, торговли и таможенного дела   |
| Курс, форма обучения                            | 3 курс очная и 4 курс заочная формы обучения  |
| Учебный год                                     | 2018-2019   |

Донецк  
2018

Рабочая программа дисциплины «Товароведение. Пищевые продукты»  
 Часть 1. «Пищевые продукты растительного происхождения» для  
 направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» при  
 «Товароведение продовольственных товаров и коммерческой  
 деятельности», «Товароведение непродовольственных товаров и  
 коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в  
 таможенном деле»

Разработчики: А.С. Гордиенко, к.т.н., доцент.  
 О.Г. Бровка, к.т.н., доцент,  
 Н.А. Попова., к.т.н., доцент

Рабочая учебная программа утверждена на заседании кафедры  
 товароведения и экспертизы продовольственных товаров  
 Протокол от июня 2018 г. №  
 Зав. кафедрой

  
 (подпись) Малыгина В.Д.  
 (фамилия и инициалы)

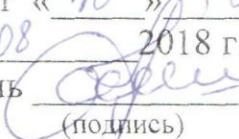
СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета

  
 (подпись) Баширов И.Х.   
 (фамилия и инициалы)

„ 25 ” 06. 2018 г.

Одобрено Научно-методическим советом Университета

Протокол от « 30 » 08 2018 г. № *рабочий*  
 „ 30 ” 08 2018 г.  
 Председатель   
 (подпись) Омелянович Л.А.  
 (фамилия и инициалы)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:  
Первый проректор \_\_\_\_\_ Л.А. Омелянович  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ»**

**ЧАСТЬ 1. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа: 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования «Бакалавриат»

Направление подготовки: 38.03.07 «Товароведение»

Профили:  
«Товароведение продовольственных товаров  
и коммерческая деятельность»  
«Товароведение непродовольственных  
товаров и коммерческая деятельность»  
«Товароведение и экспертиза в таможенном  
деле»

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения 3 курс очная и 4 курс заочная формы обучения

Учебный год 2018-2019

**Донецк  
2018**

**Рабочая программа дисциплины «Товароведение. Пищевые продукты.»  
Часть 1. «Пищевые продукты растительного происхождения» для  
направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» профилей  
«Товароведение продовольственных товаров и коммерческая  
деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и  
коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в  
таможенном деле»**

**Разработчики:** А.С. Гордиенко, к.т.н., доцент., О.Г. Бровко, к.т.н., доцент,  
Н.А. Попова., к.т.н., доцент

Рабочая учебная программа утверждена на заседании кафедры  
товароведения и экспертизы продовольственных товаров  
Протокол от июня 2018 г. №  
Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Малыгина В.Д.  
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:  
Декан факультета

\_\_\_\_\_ Махнонос Д.В..  
(подпись) (фамилия и инициалы)

„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2018 г.

Одобрено Научно-методическим советом Университета

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г. №  
„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2018 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Омелянович Л.А.  
(подпись) (фамилия и инициалы)

© А.С. Гордиенко и др., 2018 г.  
© Донецкий национальный университет  
экономики и торговли имени Михаила  
Туган-Барановского, 2018 г.

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |   |                                      |                               |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------------|
| Наименование показателей   | Укрупненная группа, направление подготовки, профиль, образовательная программа высшего профессионального образования  | Характеристика учебной дисциплины    |                               |
|  |   | <b>очная форма обучения</b>          | <b>заочная форма обучения</b> |
| Количество зачетных единиц – 6   | Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»<br>Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»   | Базовая                              |                               |
| Модулей - 1  | Профили :<br>«Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»<br>«Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность»<br>«Товароведение и экспертиза в таможенном деле» | <b>Год подготовки:</b>               |                               |
| Смысловых модулей - 3  |   | 3 -й                                 | 4 -й                          |
| Индивидуальные научно - исследоват. задания (названия)-0   |   | <b>Семестр</b>                       | <b>Семестр</b>                |
| Общее количество часов: 216  |   | 5                                    | 8                             |
| Недельных часов для очной формы обучения:<br>аудиторных - 6<br>самостоятельной работы студента - 6 | Программа высшего профессионального образования<br><br><u>Бакалавриат</u>   | <b>Лекции</b>                        |                               |
|  |   | час. 54                              | час. 8                        |
|  |   | <b>Практические, семинарские - 0</b> |                               |
|  |   | час. -                               | час. -                        |
|  |   | <b>Лабораторные</b>                  |                               |
|  |   | час. 54                              | час. 8                        |
|  |   | <b>Самостоятельная работа</b>        |                               |
| час 108  | Час 200   |                                      |                               |
| Вид контроля:<br>тэтд - экзамен<br>ткдп – зачет<br>ткдн - зачет                                    | Вид контроля – диф. зачет   |                                      |                               |

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

- для очной формы обучения – 108:108
- для заочной формы обучения – 16:200

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины является системное овладение профессиональными знаниями по товароведению продовольственных товаров, получение обобщенных данных о товарах растительного происхождения, об их торговом ассортименте, о правилах хранения и реализации. Необходимо овладеть навыками оценки качества зерномучных, кондитерских и плодоовощных товаров, усвоить знания о процессах, происходящих в них при получении и хранении, приобрести знания по организации хранения. Знания являются важным фактором для обеспечения успешной деятельности выпускников университета на рынке продовольственных товаров, который продолжает развиваться и требует специалистов высокой квалификации.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения» включена в основную образовательную программу направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» ( профили «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле») и относится к базовым дисциплинам профессионального цикла , к блоку Б1Б22.

Изучению дисциплины «Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения» предшествуют логически связанные дисциплины «Органическая химия», «Теоретические основы товароведения», «Товароведение сырья, материалов и средств производства», «Сенсорный анализ», «Микробиология пищевых продуктов». Изучению дисциплины также способствует товароведно-технологическая практика, которую студенты прошли на 2 курсе.

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

- знать: химический состав пищевых продуктов и его связь с потребительскими свойствами товаров, правила работы в лабораториях, основные методы научных исследований;

- уметь: выполнять исследования по определению отдельных показателей качества товаров, пользоваться нормативной документацией, делать обоснованные выводы касательно результатов исследования.

В свою очередь дисциплина «Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения» является основой при изучении «Ресурсосберегающих технологий», «Идентификации и кодировании товаров», «Технологии хранения и транспортирования товаров», «Технического регулирования товаров» и др.

#### 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими *общекультурными компетенциями*:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, профессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к коммуникации, в устной и письменной форме решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала в условиях динамично развивающейся глобальной среды (ОК-7).

*общепрофессиональными компетенциями*:

- обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов (ОПК-3);
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе умения работать с информацией в компьютерных сетях с соблюдением основных требований информационной безопасности (ОПК-7).

*профессиональными компетенциями*:

- знанием ассортимента товаров и факторов его формирующих (ПК-1);
- знанием потребительских свойств, показателей качества товаров и факторов их сохраняющих (ПК-2);
- способностью распознавать дефекты товаров и знанием причин их возникновения (ПК-6);
- способностью предоставлять достоверную информацию по требованию потребителей (ПК-4).

*профессионально-прикладными компетенциями*:

- способностью классифицировать товары и выявлять ассортиментную принадлежность отдельных ассортиментных единиц (ППК-3);
- способностью осуществлять контроль правильности упаковки и маркировки товаров, условий и сроков их реализации (ППК-6);
- принимать объективные решения в случае претензий потребителей к качеству товаров (ПК-4).

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

**знать:** классификацию товаров, факторы, которые формируют потребительские свойства зерномучных, плодоовощных, вкусовых и

кондитерских товаров, требования к качеству и условиям хранения товаров, дефекты

**уметь:** ориентироваться в групповом и внутригрупповом ассортименте товаров растительного происхождения и сопутствующих товаров, определять качество по органолептическим и физико-химическим показателям.

**владеть:** навыками самостоятельной работы с НТД, умением определять дефекты товаров и знать причину их появления, правильно организовывать хранение товаров в соответствии с особенностями их потребительских свойств.

## **5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Смысловой модуль 1. Товароведение зерномучных товаров**

Тема 1. Зерно, как товар и как сырье для пищевой промышленности

Тема 2. Товароведная характеристика крупы и концентратов

Тема 3. Товароведная характеристика муки

Тема 4. Хлебобулочные изделия

Тема 5. Макароны изделия

### **Смысловой модуль 2. Товароведение плодоовощных товаров**

Тема 1. Пищевая ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая характеристика отдельных групп.

Тема 2. Способы хранения свежей плодоовощной продукции, процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество.

Тема 3. Способы переработки плодов и овощей: сущность, достоинства и недостатки, широта использования.

Тема 4. Классификация, основной ассортимент и нормы качества переработанных овощей, плодов и грибов.

### **Смысловой модуль 3. Товароведение кондитерских товаров**

Тема 1. Крахмал, сахар, мед.

Тема 2. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.

Тема 3. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Шоколад и шоколадные изделия.

Тема 5. Восточные сладости. Товары специального назначения.

Тема 6. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий. Процессы, протекающие при хранении и их последствия.



## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| звание<br>СМЫСЛОВЫХ<br>модулей и тем  | Количество часов |             |      |     |     |        |               |             |      |     |     |        |
|---|------------------|-------------|------|-----|-----|--------|---------------|-------------|------|-----|-----|--------|
|   | очная форма      |             |      |     |     |        | заочная форма |             |      |     |     |        |
|   | всего            | в том числе |      |     |     |        | всего         | в том числе |      |     |     |        |
|   |                  | лек         | прак | лаб | инд | с.р.с. |               | лек         | прак | лаб | инд | с.р.с. |
| 1   | 2                | 3           | 4    | 5   | 6   | 7      | 8             | 9           | 10   | 11  | 12  | 13     |
| <b>Смысловой модуль 1. Товароведение зерномучных товаров</b>  |                  |             |      |     |     |        |               |             |      |     |     |        |
| Тема 1. Зерно, как товар и как сырье для пищевой промышленности                                     | 12               | 2           |      | 2   |     | 8      | 10            |             |      |     |     | 10     |
| Тема 2. Товароведная характеристика крупы   | 16               | 4           |      | 4   |     | 8      | 11            | -           |      | 1   |     | 10     |
| Тема 3. Крупяные концентраты  | 4                | 2           |      | 2   |     | -      | 4             |             |      |     |     | 4      |
| Тема 4. Товароведная характеристика муки  | 16               | 4           |      | 4   |     | 8      | 12            | 1           |      | 1   |     | 10     |
| Тема 5. Хлебобулочные изделия   | 14               | 4           |      | 2   |     | 8      | 14            | 1           |      | 1   |     | 12     |
| Тема 6. Макароны изделия  | 6                | 2           |      | 4   |     |        | 8             |             |      |     |     | 8      |
| Итого по смысловому модулю 1  | 68               | 18          | -    | 18  |     | 32     | 59            | 2           |      | 3   | -   | 54     |
| <b>Смысловой модуль 2. Потребительские свойства плодоовощных товаров, их ассортимент и хранение</b> |                  |             |      |     |     |        |               |             |      |     |     |        |
| Тема 1. Пищев. ценность и классификация свежих плодов и овощей, краткая хар-ка отдельн. групп       | 16               | 4           |      | 6   |     | 6      | 22            | 1           |      | 1   |     | 20     |

|  |    |    |  |    |  |    |    |   |  |   |  |    |
|--|----|----|--|----|--|----|----|---|--|---|--|----|
| Тема 2.<br>Классификация,<br>основной<br>ассортимент и<br>нормы качества<br>переработанных<br>плодов, овощей и<br>грибов | 16 | 4  |  | 6  |  | 6  | 23 | 1 |  | 2 |  | 20 |
| Тема 3. Способы<br>хранения свежей<br>плодоовощной<br>продукции.<br>Процессы,<br>происх. при<br>хран.                    | 12 | 4  |  |    |  | 8  | 16 |   |  |   |  | 16 |
| Тема 4. Способы<br>переработки<br>плодов и овощей,<br>широта их<br>применения  | 12 | 2  |  |    |  | 10 | 10 |   |  |   |  | 10 |
| Тема 5.<br>Классиф.,<br>основной ассорт-<br>имент и нормы<br>качества перераб<br>овощей, плодов,<br>грибов               | 18 | 4  |  | 6  |  | 8  | 18 |   |  |   |  | 18 |
| Итого по<br>смысловому<br>модулю 2   | 74 | 18 |  | 18 |  | 38 | 89 | 2 |  | 3 |  | 84 |

### Смысловой модуль 3. Товароведение кондитерских товаров

|   |    |   |   |   |  |    |    |   |   |   |   |    |
|---|----|---|---|---|--|----|----|---|---|---|---|----|
| Тема 1.<br>Крахмал, сахар,<br>мед.  | 16 | 2 |   | 6 |  | 8  | 7  | 1 |   |   |   | 6  |
| Тема 2.<br>Классификация,<br>ассортимент и<br>нормы качества<br>сахарных<br>кондитерских<br>изделий | 20 | 4 | - | 6 |  | 10 | 22 | 1 | - | 1 | - | 20 |
| Тема 3.<br>Классификация,<br>ассортимент и<br>нормы качества<br>мучных<br>кондитерских<br>изделий   | 16 | 4 |   | 4 |  | 8  | 16 | 1 |   | 1 |   | 14 |
| Тема 4 Шоколад<br>и шоколадные  | 6  | 2 |   |   |  | 4  | 7  | 1 |   |   |   | 6  |

|  |     |    |  |    |  |     |     |   |  |   |  |     |
|--|-----|----|--|----|--|-----|-----|---|--|---|--|-----|
| изделия<br>Тема 5.<br>Восточные<br>сладости. Товары<br>специального<br>назначения.                 | 10  | 2  |  | 2  |  | 6   | 6   |   |  |   |  | 6   |
| Тема 6. Правила,<br>режимы и сроки<br>хран. конд. изд.<br>Процессы,<br>протекающие<br>при хранении | 6   | 4  |  |    |  | 2   | 12  |   |  |   |  | 12  |
| Итого по<br>смысловому<br>модулю 3   | 74  | 18 |  | 18 |  | 38  | 68  | 4 |  | 2 |  | 62  |
| ИНИР   |     |    |  |    |  |     |     |   |  |   |  |     |
| Всего часов  | 216 | 54 |  | 54 |  | 108 | 216 | 8 |  | 8 |  | 200 |

**7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ**      **планом не предусмотрены**

| №<br>п/п | Название темы | Количество<br>часов |
|----------|---------------|---------------------|
| 1        |               |                     |
| 2        |               |                     |

**8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**      **планом не предусмотрены**

| №<br>п/п | Название темы | Количество<br>часов |
|----------|---------------|---------------------|
| 1        |               |                     |
| 2        |               |                     |

**9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

| №<br>п/п | Название темы   | Количество часов |                  |
|----------|---|------------------|------------------|
|          |   | Очная форма      | Заочная<br>форма |
| 1        | Ассортимент о требования к<br>качеству зерновых культур | 2                |                  |
| 2        | Изучение ассортимента и оценка<br>качества крупы        | 4                |                  |
| 3.       | Оценка качества крупяных<br>концентратов                | 2                |                  |
| 4        | Оценка качества пшеничной муки                          | 4                | 2                |

|     |  |    |   |
|-----|--|----|---|
|     | по стандартным показателям   |    |   |
|     | Оценка хлебопекарных свойств муки  | 2  |   |
| 5.  | Оценка качества хлебобулочных изделий  | 4  | 2 |
| 6   | Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий                       | 4  |   |
| 7.  | Оценка потребительских свойств свежих плодов и их ассортимента                   | 2  |   |
| 8.  | Прогнозирование лежкости свежих плодов. Изучение болезней свежих плодов и овощей | 4  |   |
| 9.  | Оценка качества томатопродуктов  | 2  |   |
| 10  | Оценка качества консервов и замороженных плодов и овощей                         | 4  | 2 |
| 10. | Оценка качества квашеной капусты   | 2  |   |
| 11  | Оценка качества сахара и крах мала   | 4  |   |
| 12. | Оценка качества меда   | 2  |   |
| 13. | Оценка качества карамели и конфет  | 4  |   |
| 14. | Оценка качества фруктово-ягодных изделий   | 2  | 1 |
| 15. | Оценка качества печенья и пряников   | 4  | 1 |
|     | Всего часов :  | 54 | 8 |

## 10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

### 10.1 Очная форма обучения

| № п/п | Название темы  | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | Изучение ассортимента зернобобовых культур, круп и их кулинарных свойств. Изучение литературы по мировому рынку зерна и зернопродуктов       | 8                |
| 2     | Изучение торгового ассортимента муки и макаронных изделий. Составление сравнительной характеристики изделий, изготовленных из разного сырья. | 6                |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
| 3.  | Изучение классификации, торгового ассортимента и показателей качества хлебобулочных изделий. Ознакомление с их дефектами и болезнями.  | 6   |
| 4.  | Изучение особенностей отдельных классификационных групп овощей и плодов, их стандартизации, дефектов и болезней. Изучение торгового ассортимента свежих овощей   | 6   |
| 5   | Изучение особенностей отдельных групп грибов, их стандартизации, норм качества, торгового ассортимента   | 4   |
| 6.  | Изучение особенностей отдельных групп консервированных плодов: сущность способов консервирования, влияние на ценность продукции, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты. Изучение торгового ассортимента плодовых консервов | 6   |
| 7   | Изучение особенностей отдельных групп консервированных овощей: сущность способов консервирования, влияние на ценность продукции, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты. Изучение торгового ассортимента плодовых консервов | 8   |
| 8   | Изучение методов хранения свежих овощей и плодов, их достоинств и недостатков, широты использования.   | 6   |
| 9   | Изучение литературы по характеристике состояния мирового рынка свежих и переработанных плодов и овощей   | 8   |
| 10. | Изучение сущности производства разных карамельных масс. Характеристика их способности к хранению. Изучение торгового ассортимента карамели, ириса, драже.  | 8   |
| 11  | Изучение ассортимента, норм качества, дефектов сахара.   | 2   |
| 12  | Изучение особенностей отдельных групп конд. изделий, поставщиков сырья и готовой продукции.  | 10  |
| 13  | Характеристика сырья и особенностей изготовления отдельных групп шоколада Классификация и ассортимент шоколада, нормирование их качества.  | 4   |
| 14  | Выполнение индивидуальных заданий (рефератов)  | 16  |
| 15  | Сбор и обобщение материалов по характеристике мирового рынка кондитерских изделий  | 10  |
|     | Всего:   | 108 |

## 10.2 Заочная форма обучения

| № п/п | Название темы  | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | Изучение ассортимента зернобобовых культур, круп и их кулинарных свойств. Изучение литературы по мировому рынку зерна и зернопродуктов   | 10               |
| 2     | Изучение торгового ассортимента крупы, муки и макаронных изделий. Составление сравнительной характеристики изделий, изготовленных из разного сырья.  | 32               |
| 3.    | Изучение классификации, торгового ассортимента и показателей качества хлебобулочных изделий. Ознакомление с их дефектами и болезнями.  | 12               |
| 4.    | Изучение особенностей отдельных классификационных групп овощей и плодов, их стандартизации, дефектов и болезней. Изучение торгового ассортимента свежих овощей   | 40               |
| 5     | Изучение особенностей отдельных групп грибов, их стандартизации, норм качества, торгового ассортимента   | 4                |
| 6.    | Изучение особенностей отдельных групп консервированных плодов: сущность способов консервирования, влияние на ценность продукции, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты. Изучение торгового ассортимента плодовых консервов | 12               |
| 7     | Изучение особенностей отдельных групп консервированных овощей: сущность способов консервирования, влияние на ценность продукции, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты. Изучение торгового ассортимента плодовых консервов | 12               |
| 8     | Изучение способов хранения свежих овощей и плодов, их достоинств и недостатков, широты использования.  | 10               |
| 9     | Изучение литературы по характеристике состояния мирового рынка свежих и переработанных плодов и овощей   | 6                |
| 10    | Изучение ассортимента, норм качества, дефектов сахара.   | 2                |
| 11    | Изучение сущности производства разных карамельных и конфетных масс. Характеристика их способности к хранению. Изучение торгового ассортимента карамели, ириса, драже, конфет   | 20               |
| 12    | Изучение особенностей отдельных групп мучных изделий,  | 14               |

|    |   |     |
|----|---|-----|
|    | поставщиков сырья и готовой продукции.  |     |
| 13 | Характеристика сырья и особенностей изготовления отдельных групп шоколада Классификация и ассортимент шоколада, нормирование их качества. | 6   |
| 14 | Изучение правил, условий и сроков хранения кондитерских изделий. Процессы при хранении и их влияние на качеству изделий.                  | 4   |
| 15 | Сбор и обобщение материалов по характеристике мирового рынка кондитерских изделий   | 8   |
|    | Всего:  | 200 |

**11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ** - учебным планом не запланированы

## **12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Законы относительно качества, безопасности продовольственных товаров, фитосанитарного контроля.
2. Стандарты на продовольственные товары
3. Методические указания по выполнению лабораторных работ по оценке качества зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров / А.С. Гордиенко, В.В. Дятлов, О.Г. Бровко – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. – 200 с.
4. Тесты по 1-3 смысловым модулям (электронный вариант)
5. Тестовые задания для итогового контроля знаний студентов
6. Вопросы для подготовки к зачету
7. Опорный конспект лекций по товароведению зерномучных товаров (А.С. Гордиенко), плодов и овощей свежих и переработанных (В.В. Дятлов, 2016), кондитерских товаров (О.Г. Бровко, 2016 г.) - электронный вариант
8. Товаровзнавство. Харчові продукти рослинного походження. Навч. пос. /О.Г. Бровко, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов та ін.. – Львів: Магнолія - 2006, 2013. – 320 с.

## **13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1. Тематика рефератов**

- 1.Состояние мирового рынка зерна и направления его развития.

2. Характеристика потребительских свойств пшеницы
3. Сравнительная характеристика потребительских свойств круп, выработываемых из риса, проса и ячменя.
4. Сравнительная характеристика потребительских свойств муки, изготовленной из разных зерновых культур.
5. Характеристика свойств упаковочных материалов, используемых при производстве зерномучных товаров.
6. Использование нетрадиционного сырья для придания зерномучным товарам функциональных свойств.
7. Состояние рынка макаронных изделий и направления его развития.
8. Пути повышения качества макаронных изделий и крупяных концентратов.
9. Сравнительная характеристика разных методов газового хранения свежих плодов и овощей.
10. Основные направления селекции новых сортов овощей и плодов.
11. Характеристика современного ассортимента овощных консервов в герметической таре, изготовленного из огурцов, томатов и кукурузы.
12. Характеристика современного ассортимента плодовых соков.
13. Характеристика современного ассортимента сухофруктов.
14. Состояние рынка плодов и овощей в Украине и направления его развития.
15. Замороженные плоды и овощи: сущность замораживания, ассортимент, качество, сроки и условия хранения.
16. Состояние рынка кондитерских изделий .
17. Характеристика современного ассортимента карамели.
18. Характеристика современного ассортимента конфет.
19. Характеристика современного ассортимента фруктово-ягодных изделий.
20. Сравнительная характеристика потребительских свойств печенья разных типов.
21. Культивируемые грибы: технология выращивания, ассортимент, качество, конкурентоспособность.
22. Шоколад: технология, ассортимент, качество.
23. Томатные продукты: сырье, технология, ассортимент, качество.
24. Сушеные плоды и овощи: способы сушения, ассортимент, качество, использование.
25. Состояние мирового и отечественного рынка замороженной плодоовощной продукции.
26. Характеристика потребительских свойств сои и методов ее использования в пищевой промышленности
27. Характеристика потребительских свойств риса и методов ее использования в пищевой промышленности
28. Характеристика потребительских свойств кукурузы и методов ее использования в пищевой промышленности
29. Сравнительная характеристика потребительских свойств крахмала, полученного из разных зерновых культур.
30. Новые технологии в переработке плодоовощной продукции.



## 2. Вопросы для подготовки к дифзачету по дисциплине

### Зерномучные товары

1. Классификация зерна по химическому составу, назначению, ботаническим признакам. Характеристика зерна отдельных ботанических семейств.
2. Химический состав и пищевая ценность зерна, усвояемость и полезность отдельных веществ, зависимость химического состава от разных факторов.
3. Пшеница: химический состав и пищевая ценность, строение зерна, классификация пшеницы по разным признакам, стандартизация зерна, использование
4. Показатели качества зерна, методы их определения. Стандартизация качества зерна. Дефекты и вредители зерна.
5. Хранение зерна : условия, сроки, процессы, которые происходят в зерне при хранении.
6. Производство и потребление круп в государстве. Питательная ценность круп, основы производства, классификация.
7. Формирование качества круп в процессе производства. Показатели качества и требования по ним по стандартам, дефекты круп. Кулинарные свойства круп и их зависимость от разных факторов.
8. Правила хранения круп, изменения качества при хранении, зависимость сроков хранения от разных факторов.
9. Сравнительная характеристика круп по питательной ценности, кулинарным свойствам, стойкости к хранению. Сравнить между собой крупы из пшеницы, проса и риса; ячменя, овса и гороха; риса, овса и гречихи и др.
10. Производство и потребление муки в регионе. Пищевая ценность муки, влияние на нее разных факторов.
11. Основы технологии производства муки, влияние методов формирования сортов муки на их потребительские свойства.
12. Классификация муки, характеристика муки отдельных видов, типов и товарных сортов.
13. Требования к качеству муки по стандартным показателям и хлебопекарным свойствам. Дефекты муки.
14. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам и использованию.
15. Правила, условия и сроки хранения муки. Изменение качества муки при хранении и способы торможения снижения качества.
16. Пищевая ценность хлебных изделий и способы ее повышения. Физиологичная норма потребления хлеба, ее обеспеченность в государстве. Характеристика хлеба диетического назначения.
17. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба.
18. Классификация хлебобулочных изделий, правила и сроки их хранения.
19. Бараночные и сухарные изделия : питательная ценность, особенности изготовления, классификация, ассортимент.

20. Макароны изделия: потребительская ценность, основы изготовления, классификация и ассортимент, показатели качества, правила и сроки хранения, дефекты.
21. Крупяные концентраты: классификация и краткая характеристика отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты.
22. Правила использования продовольственных товаров с просроченными сроками хранения.
- 23..Значение зерна для экономики государства и жизни человека. Состояние мирового рынка зерна и направления его развития.

### **Овощи и плоды свежие и переработанные**

1. Производство и потребление плодов и овощей в регионе. Направления развития рынка плодоовощной продукции.
2. Пищевая ценность плодов и овощей, их роль в питании человека, классификация свежих овощей и плодов.
3. Картофель: химический состав и полезность, использование, классификация по составу, срокам выращивания, качеству. Требования к качеству, хранению.
4. Общая характеристика корнеплодов и луковых овощей.
5. Общая характеристика капустных и листовых овощей.
6. Общая характеристика плодовых и пряных овощей.
7. Общая характеристика томатных и тыквенных овощей.
8. Правила, способы и сроки хранения свежих овощей. Процессы, которые происходят в овощах при хранении и их влияние на качество товарных партий. Дефекты и болезни овощей.
9. Стандартизация свежих овощей, сравнительная характеристика требований к качеству продукции при заготовке и прямой реализации в розничной сети.
10. Классификация свежих плодов, сжатая характеристика отдельных групп.
11. Общая характеристика семечковых и косточковых плодов.
12. Общая характеристика ягод и орехов.
13. Цитрусовые, субтропические и тропические плоды: классификация, потребительская ценность, требований к качеству, правила и сроки хранения.
14. Способы переработки плодов и овощей : сущность, влияние на качество продукта и стойкость при хранении. Ассортимент переработанных овощей.
15. Сушеные и замороженные плоды и овощи.
16. Квашеные и маринованные плоды и овощи.
17. Общая схема производства плодоовощных консервов, влияние отдельных операций на качество и ассортимент консервов. Дефекты консервов.
18. Овощные консервы: классификация, характеристика отдельных групп, требования к качеству, сроки хранения.

19. Плодовые консервы: классификация, отличные признаки отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
20. Плодовые и овощные соки: питательность, классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.

### Кондитерские товары

1. Классификация сахарных кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
2. Характеристика карамели : сырье, основы изготовления, потребительские свойства, классификация и основной ассортимент, показатели качества.
3. Характеристика конфет.
4. Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
5. Характеристика шоколада.
6. Классификация мучнистых кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
7. Правила, режимы и сроки хранения сахарных кондитерских изделий.
8. Правила, режимы и сроки хранения мучных кондитерских изделий.
9. Сахар: потребительская ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, правила хранения.
10. Крахмал и крахмалопродукты: потребительская ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, правила хранения, широта использования.

### **Тесты и тестовые задания**

К каждому из трех модулей разработаны тесты. Из тестов составлены задания, включающие по 25 вопросов. Тесты используются при модульном контроле, тестовые задания – при проведении итогового контроля знаний по дисциплине. Тесты в электронном варианте имеются на кафедре и в библиотеке университета, они доступны всем студентам.

### **14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

| Текущее тестирование и самостоятельная работа |                    |                    | Итого текущий контроль в баллах | Итоговый контроль (диф. зачет) | Сумма в баллах |
|---|--------------------|--------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------|
| Смысловой модуль 1                            | Смысловой модуль 2 | Смысловой модуль 3 |                                 |                                |                |
| Т<br>1-5                                      | Т<br>6-10          | Т<br>11-12         | 40                              | 60                             | 100            |
| 15  | 15                 | 10                 |                                 |                                |                |

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

| Сума баллов за все виды учебной деятельности | Оценка по шкале ECTS | По государственной шкале  | Определение   |
|--|----------------------|---------------------------|---|
| 90 - 100                                     | <b>A</b>             | «Отлично» (5)             | отличное выполнение с незначительным количеством неточностей                      |
| 80 - 89                                      | <b>B</b>             | «Хорошо» (4)              | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%) |
| 75 - 79                                      | <b>C</b>             |                           | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%) |
| 70 - 74                                      | <b>D</b>             | «Удовлетворительно» (3)   | Неплохо, но со значительным количеством недостатков                               |
| 60 - 69                                      | <b>E</b>             |                           | выполнение удовлетворяет минимальные критерии                                     |
| 35 - 59                                      | <b>FX</b>            | «Неудовлетворительно» (2) | с возможностью повторной аттестации   |
| 0 - 34                                       | <b>F</b>             |                           | с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)            |

## 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Зерномучные товары

#### Основная

1. Гордієнко Г.С. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження. Навч. посіб./ Г.С. Гордієнко, В.В.Дятлов, О.Г. Бровко та ін. – Львів: Магнолія 2006, 2013.– 320 с.
2. Гордієнко Г.С. Товарознавство зерноборошняних товарів. Навч. посіб./ Г.С. Гордієнко – Донецьк, ДонДУЕТ, 2005.–184 с.
3. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Уч. /Л.П. Нилова – СПб.: ГИОРД, 2004. – 412 с.
4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по контролю качества зерна и продуктов его переработки /А.С.Гордиенко – Донецк, ДонНУЭТ, 2017.– 86 с.

5. Задорожний Н.І.Товарознавство. Зерноборошняні товари. Підр. /Н.І.Задорожний, В.В.Гаврилишин –Львів: Компакт ТВ, 2014. – 312 с.
6. Методичні рекомендації по самостійному вивченню курсу «Зерноборошняні товари»/ Г.С.Гордієнко – Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. - 28 с.
7. Гордієнко Г.С. «Визначення конкурентоспроможності зерноборошняних товарів»/ Г.С. Гордієнко – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – 25 с.
8. Гордиенко А.С. Конспект лекцій по дисципліне „Товароведение зерномучных товаров /А.С.Гордиенко - Донецк: ДонНУЭТ, 2016. - 108 с.
9. Стандарты на зерномучные товары

#### **Дополнительная :**

10. Технология переработки зерна /под ред. Егорова Г.А./ Г.А.Егоров, А.П.Жук та и др. - М.: Колос,2007.-212 с.
11. Медведев Г.Н. Технология макаронных изделий/ Г.Н. Егоров – М.: Пищепромиздат, 2006.– 396 с.
13. Ауэрман Л.Н. Технология и теххимконтроль хлебопекарного производства. Учеб./ Л.Н. Ауэрман – М.: Пищ. пром., 2013.– 416 с.
14. Справочник товароведа продовольственных товаров, т.1 /Кол. авторов – М.: Экономика.2007.- 442 с.
15. Вагина А.С. Контроль качества хлебных изделий в торговле/А.С. Вагина. – М.: Экономика.2007.- 84 с.
- 16 Дробот В.И. Справочник инженера-технолога хлебопекарного производства /В.И.Дробот - Киев, Урожай, 2000.-204 с.
17. Свідовський А.М. Шляхи створення продуктів харчування із захисними і реабілітаційними властивостями /А.М. Свідовський, Г.С.Гордієнко та ін.– Донецьк: ДонДУЕТ, 2003.– 86 с.

### **Плодоовощные товары**

#### **Основная**

- 1 .Дятлов В.В. Товарознавство плодовоовочевих товарів. Навч. пос. /В.В. Дятлов, І.І.Медведкова, Н.О. Попова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 240 с.
2. Копылов Н.В.. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей / Н.В. Копылов - К.: Урожай, 2009 .- 168 с.
3. Макашвили Г.А. Методы биологической стабилизации плодов в процессе хранения /Г.А. Макашвили - М.: Экономика, 2010. - 236 с.
4. Методические указания по проблеме исследований торговли быстрозамороженными плодами, ягодами и овощами / В.В. Дятлов, И.И. Медведкова. — М.: 2009. — 32 с.
5. Дятлов В.В. Сохраняемость яблок с защитным пленочным покрытием /В.В.Дятлов - Донецк: ДонГУЭТ, 2004. - 214 с.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Уч.пос./А.Ф. Шепелев - Ростов на дону - МарТ, 2011- 345 с.

#### **Дополнительная**

7. Джафаров А.Ф. Товароведение плодов и овощей. Учеб./ А.Ф.Джафаров - М.: Экономика, 2005. -334 с..

8. Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы / А.Ф. Фан Юнг. - М: Пищевая промышленность, 1980. - 289 с
9. Юрко В.С. Технология переработки плодов и овощей. Уч. пос./ В.С. Юрко - М.: МКИ, 1986. -130 с.
10. Ванькевич В.П. Хранение продовольственных товаров / В.П. Ванькевич, Малютина Л.Т. и др. - М.: Экономика, 1983. – 216 с.
12. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Издательство стандартов, 1990.- 52 с.
13. Николаева М.А. Товароведение плодов и овощей. Уч.пос. / М.А. Николаева - М.: Экономика, 2009. -287 с.
14. Шишкина Н.С. Хранение плодов и овощей в зонах производства./Н.С.Шишкина- М.:Агропромиздат. 2004.-126 с.

### Кондитерские товары

#### **Основная**

- 1.Бровко О.Г. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження. Навч. пос./ О.Г. Бровко, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов та ін. – Львів: Магнолія -2006, 2013. – 320 с.
2. Бровко О.Г. Методические указания к выполнению лабораторных работ по контролю качества кондитерских товаров /О.Г.Бровко – Донецк: ДонГУЭТ, 2011.- 40 с.
3. Бровко О.Г. Методические указания по самостоятельному изучению курса „Товароведение кондитерских товаров”/О.Г.Бровко – Донецк: ДонГУЭТ, 2013. – 60 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство кондитерських товарів. Навч.пос. / В.І.Сирохман – Л.: Компакт ЛВ, 2006. – 240 с.
- 5 .Чепурной И.Д. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров.- М.: Дашков и К., 2012. - 416 с.

#### **Дополнительная**

- 6.Смирнова Н.А. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров.Учеб. / Н.А.Смирнова, Л.А. Надежднова, И.П. Салун и др. - М.: Экономика, 1989.- 342
7. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий, Учеб./А.И.Драгилев - М.: Экономика, 2003.-320 с.
- 8.Сапронов А.П. и др. Общая технология сахара и сахаристых веществ. - М.:Пищевая промышленность, 2009. – 432 с.
9. Лурье И.С. Технология и технологический контроль кондитерского производства. Учеб. / И.С. Лурье - М.: Легкая промышленность, 2009. – 278 с.
10. Слепнева А.С. Пищевая ценность, качество и хранение меда/ А.С.Слепнева – М. Пищ. пром., 1981.-74 с.
11. Стандарты на сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия.

12. Чепурной И.Д. Заготовка и переработка меда /И.Д. Чепурной - М.: Агропромиздат, 1999. – 212 с.
14. Чудаков В.В. Технология продуктов пчеловодства./ В.В. Чудаков - М: Колос, 2009.- 516 с.

#### **Электронные ресурсы:**

- [http://www.znaytovar.ru/s/xranenie-prodovolstvennyx\\_tov.html](http://www.znaytovar.ru/s/xranenie-prodovolstvennyx_tov.html)  
[http://www.kontrolnaja.ru/googls\\_condukt/66662](http://www.kontrolnaja.ru/googls_condukt/66662)  
<http://www.otherreferats.albest.ru/coocery/00106322>

## **16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

#### **Основная литература:**

1. Бровко О.Г. Товароведение. Харчові продукти рослинного походження. Навч. пос./ О.Г. Бровко, Г.С. Гордієнко, В.В. Дятлов та ін. – Львів: Магнолія -2006, 2013. – 320 с.
2. Товароведение продовольственных товаров. Уч. пос. / Коллектив авторов – Киев:Кондор, 2010. – 712 с.
3. Методические указания по выполнению лабораторных работ по отдельным группам продовольственных товаров  
Стандарты, Технологические инструкции по производству продовольственных товаров

#### **Дополнительная**

1. Гордієнко Г.С. «Визначення конкурентоспроможності зерноборошних товарів»/ Г.С. Гордієнко – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – 25 с.
2. Свідовський А.М. Шляхи створення продуктів харчування із захисними і реабілітаційними властивостями /А.М. Свідовський, Г.С.Гордієнко та ін.– Донецьк: ДонДУЕТ, 2003.– 86 с.
3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Издательство стандартов, 1990.- 52 с.
4. Ванькевич В.П. Хранение продовольственных товаров / В.П. Ванькевич, Малютина Л.Т. и др. - М.: Экономика, 1983. – 216 с.
5. Научно-методические материалы по организации самостоятельной работы студентов по изучению товароведения отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с требованиями КМС обучения

## **17. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

### **ДИСЦИПЛИНЫ (ауд. 4408)**

Делитель зерна

Разборные доски

Прибор ИДК-1 для определения качества клейковины

Прибор Журавлева для получения выемок мякиша хлеба  
 Прибор для варки каши и определения ее качества  
 Прибор для определения прочности макарон  
 Коллекция макаронных изделий  
 Коллекция круп  
 Коллекция крупяных концентратов  
 Весы для взвешивания картофеля и расчета в нем крах мала  
 Рефрактометр, Весы лабораторные электронные  
 Лабораторная посуда, шпатели, ножи, вилки и др.

## 18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

|                                 |        |  |  |  |
|---------------------------------|--------|--|--|--|
| Гордиенко<br>Анна<br>Степановна | Доцент | Донецкий<br>государственный институт<br>советской торговли, 1965г.,<br>по специальности<br>товароведение и<br>организация торговли<br>продовольственными<br>товарами | Кандидат<br>технических наук,<br>диплом № ТН №<br>039078 от 27 августа<br>в 1980 г., г. Москва,<br>институт народного<br>хозяйства<br>им. Г.В.Плеханова.<br>Доцент по кафедре<br>товароведения<br>продовольственных<br>товаров | ДонНУЭТ,<br>Факультет<br>дополнительного<br>последипломного<br>образования,<br>сертификат №<br>1351/14 от<br>21.03.2014г.,<br>«Использование<br>современных<br>информационных<br>технологий в<br>педагогической<br>деятельности по<br>подготовке и<br>проведению<br>презентаций в<br>MS Povwer<br>Point» |
|---------------------------------|--------|--|--|--|

### Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом государственной организации высшего профессионального образования и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.
2. Разрабатывается лектором. Рабочая программа учебной дисциплины рассматривается на заседании кафедры, Учебно-методического совета Университета, подписывается заведующим кафедрой, директором института (деканом факультета), председателем Учебно-методического совета Университета и утверждается первым проректором Университета.
3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).



